ДОСТИГАЕМ ВЕРШИН В ПРОИЗВОДСТВЕ!

“Романишин” - крупнейшее мясоперерабатывающее предприятие Смоленской области, лидирующее по своей технологической оснащенности, экологической и промышленной безопасности, уровню ветеринарного контроля и ассортименту готовой продукции для любого потребителя - от крупных корпоративных клиентов до розничных покупателей.

Компания производит широкий ассортимент всех видов колбасных изделий, мясные деликатесы, полуфабрикаты. Производство имеет высокий уровень санитарно-гигиенических стандартов - предприятие сертифицировано по схеме ISO22000-2007 и HACCP. В 2020 году компания “Романишин” начала строительство новой производственной площадки, что позволит увеличить объем и ассортимент продукции.

С момента появления в 2003 году и по сей день, в основе производственных процессов лежат 5 основных принципов, позволяющих соответствовать ожиданиям самых взыскательных потребителей и регулярно завоевывать высшие награды на крупнейших выставках и конкурсах отрасли.

1 КАЧЕСТВЕННОЕ СЫРЬЕ

Вся продукция изготавливается исключительно из охлажденного мяса, соответствующего санитарно-эпидемиологическим нормам и требованиям.

2 ТЩАТЕЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ

Полный цикл “от цеха обвалки до прилавка” дает возможность контролировать производство каждого этапа, обеспечивая 100% качество и безопасность продукции.

3 ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ ТЕХНОЛОГИЙ

Современное оборудование и инновационные технологии обусловили успех предприятия.

4 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СОТРУДНИКИ

Основным активом компании являются люди - высококвалифицированные специалисты, имеющие опыт, знания и любящие свое дело.

5 ПОСТОЯНСТВО КАЧЕСТВА

Благодаря первым четырем принципам мы можем гарантировать стабильное качество продукции в каждой поставке.

156 сотрудников

33 региона поставок

4000 тонн продукции в год

150 наименований товаров

24 фирменных магазина

НАШИ НАГРАДЫ

Международная выставка продуктов питания «Продэкспо»	Международный конкурс «Гарантия качества» и «Мясной Оскар»	Конкурс «100 лучших товаров России»	Международная продовольственная выставка «Петерфуд»
2 золотых звезды «Лучший инновационный продукт»	7 золотых медалей	10 золотых знаков качества	4 золотых медали «Иновационный продукт»
9 золотых медалей «Лучший продукт»	2 серебряных медали	10 серебряных знаков качества	2 серебряных медали «Иновационный продукт»
1 серебряная медаль «Лучший продукт»	9 дипломов качества	1 почётный приз «Лидер качества»	10 золотых медалей «Наша марка»
1 приз «Лучшее предприятие-2018»		3 диплома «Золотая сотня»	2 серебряных медали «Наша марка»
3 почетных приза «Достижения в импортозамещении»			5 дипломов победителя открытого конкурса «Выбор сетей»
1 золотая медаль «За качество» сырокопчёных колбас			
1 диплом 1 степени «За качество» сырокопчёных колбас			

ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ

ДОКТОРСКАЯ

категория А
ГОСТ 23670-2019

- целлюлозная
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у
- ≈ 600 г, 1000 г

ДОКТОРСКАЯ

категория А
ГОСТ 23670-2019

- полиамидная
- 60 суток
- от 0 до 6 °С
- ≈ 600 г, 1000 г

МОЛОЧНАЯ

категория Б
ГОСТ 23670-2019

- целлюлозная
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у
- ≈ 600 г, 1000 г

МОЛОЧНАЯ

категория Б
ГОСТ 23670-2019

- полиамидная
- 60 суток
- от 0 до 6 °С
- ≈ 600 г

ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ

категория А
ГОСТ 23670-2019

- целлюлозная
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у
- ≈ 600 г, 1000 г

ТЕЛЯЧЬЯ

категория А
ГОСТ 23670-2019

- натуральная синюга
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- МА
- ≈ 1500 г, 3000 г

ДОКТОРСКАЯ

категория А
ГОСТ 23670-2019

- натуральная синюга
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- МА
- ≈ 3000 г

ДОКТОРСКАЯ из печи

категория А

- натуральная синюга
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- МА
- ≈ 1800 г

МОЛОЧНАЯ от Романишина

- текстильная
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- МА
- ≈ 1500 г, 3000 г

МОЛОЧНАЯ от Романишина

- белковая
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 400 г, 1000 г, 2000 г

МОРТАДЕЛЛА по-итальянски

- белковая синюга
- 20 суток
- от 0 до 6 ˚С
- в/у, МА
- ≈ 400 г, 1300 г, 2700 г

МОРТАДЕЛЛА по-итальянски

- белковая синюга
- 20 суток
- от 0 до 6 ˚С
- в/у, МА
- ≈ 400 г, 1300 г, 2700 г

ЭСТОНСКАЯ в текстиле

- текстильная
- 30 суток
- от 0 до 6 ˚С
- МА
- ≈ 4000 г

ЭСТОНСКАЯ

- белковая
- 20 суток
- от 0 до 6 ˚С
- в/у
- ≈ 1000 г

МОРТАДЕЛЛА испанская

- белковая синюга
- от 20 до 30 суток
- от 0 до 6 ˚С
- в/у, МА
- ≈ 400 г, 1500 г, 3000 г

ФИЛЕЙНАЯ

- натуральная синюга
- 20 суток
- от 0 до 6 ˚С
- МА
- ≈ 2500 г

ДОКТОРСКАЯ с маслицем

- натуральная круга
- 30 суток
- от 0 до 6 ˚С
- МА
- ≈ 700 г, 2100 г

ДОКТОРСКАЯ с маслицем

- белковая
- 30 суток
- от 0 до 6 ˚С
- МА
- ≈ 700 г, 2100 г

ЛИОНСКАЯ премиум

- текстильная
- 30 суток
- от 0 до 6 ˚С
- МА
- ≈ 1800 г

ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ из печи

- натуральная синюга
- 30 суток
- от 0 до 6 ˚С
- МА
- ≈ 2000 г

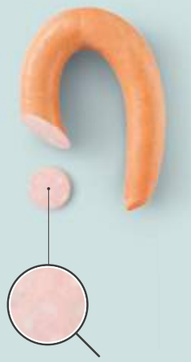
ЛЮБИМАЯ

- белковая
- 30 суток
- от 0 до 6 ˚С
- МА
- ≈ 700 г

Изготовление продукции в натуральной или текстильной оболочке предполагает ручную вязку. Данный вид формовки применяется в производстве 80% изделий.

ЯИЧНАЯ

натуральная
21 сутки
от 0 до 6 ˚С
МА
≈ 300 г, 1700 г



СВИНАЯ домашняя

натуральная
21 сутки
от 0 до 6 ˚С
МА
≈ 300 г, 1700 г

СЛИВОЧНАЯ

полиамидная
60 суток
от 0 до 6 ˚С
≈ 1000 г

ВЕНСКАЯ

барьерная
20 суток
от 0 до 6 ˚С
МА
≈ 700 г

Благодаря наличию цеха обвалки, вся продукция изготавливается из свежего незамороженного сырья. Это один из важный критериев, позволяющий гарантировать высокое качество выпускаемых изделий.

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ ТРЕХ ЛЕТ

СОСИСКИ СКАЗКА

ГОСТ 31498-2012

полиамидная
20 суток
от 0 до 6 ˚С
МА
≈ 430 г, 1000 г

САРДЕЛЬКИ ДЕТСКИЕ

ГОСТ 31498-2012

полиамидная
20 суток
от 0 до 6 ˚С
МА
≈ 500 г, 1000 г

КОЛБАСА ДЕТСКАЯ

ГОСТ 31498-2012

полиамидная
20 суток
от 0 до 6 ˚С
≈ 450 г

ПРОДУКТ-НАСТРОЕНИЕ!

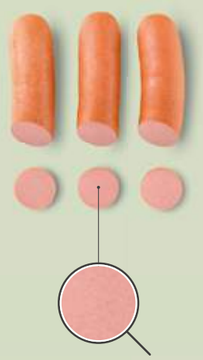
Данная линейка разработана в соответствии с ГОСТом для детских колбасных изделий. Продукция обогащена витамином С, кальцием и йодом.

САРДЕЛЬКИ

СВИНЫЕ

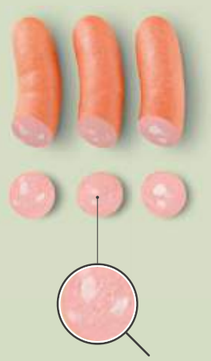
категория Б
ГОСТ 23670-2019

натуральная
20 суток
от 0 до 6 °С
в/у, МА
≈ 400 г, 1000 г, 1800 г



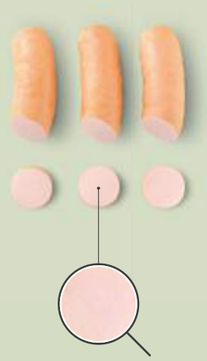
ТЕЛЯЧЬИ

натуральная
15 суток
от 0 до 6 °С
в/у, МА
≈ 400 г, 1000 г, 1800 г



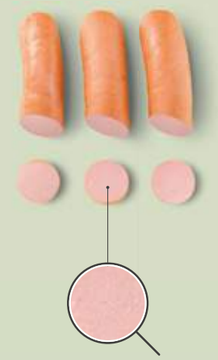
ШПИКАЧКИ

натуральная
от 15 до 21 суток
от 0 до 6 °С
в/у, МА
≈ 400 г, 1000 г, 1800 г



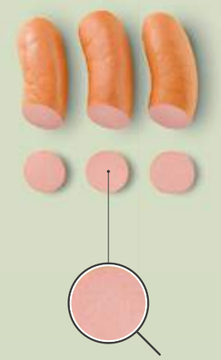
ПИКНИК

натуральная
от 20 до 30 суток
от 0 до 6 °С
в/у, МА
≈ 400 г, 1000 г, 1800 г



БУРЁНКА

натуральная
30 суток
от 0 до 6 °С
МА
≈ 1000 г



ДЛЯ ЗАВТРАКА

натуральная
15 суток
от 0 до 6 °С
в/у, МА
≈ 400 г, 1800 г

КОЛОБОК

полиамидная
30 суток
от 0 до 6 °С
МА
≈ 500 г, 1000 г

КОЛОБОК с сыром

полиамидная
30 суток
от 0 до 6 °С
МА
≈ 500 г, 1000 г

ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ:

В русских поваренных книгах XVIII–XIX веков «сардельками» называли сардины (по-итальянски — sardella). Позже, по аналогии с формой этих рыбок, словом «сардельки» стали называть толстые сырые колбаски.

Традиционно сардельки варят в воде и подают горячими, хотя они относятся к категории вареных колбас, обработанных паром и фактически готовых к употреблению.

СОСИСКИ

МОЛОЧНЫЕ

категория Б
ГОСТ 23670-2019

- целлюлозная
- от 20 до 30 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 400 г, 1000 г, 1800 г

МОЛОЧНЫЕ

категория Б
ГОСТ 23670-2019

- полиамидная
- 20 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 400 г, 1000 г, 1800 г

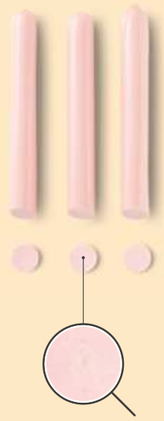
СЛИВОЧНЫЕ

категория Б
ГОСТ 23670-2019

- целлюлозная
- 20 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 420 г, 1500 г

СОСИСКИ НА СЛИВКАХ

- полиамидная
- 20 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МГС
- ≈ 400 г, 1000 г, 1800 г

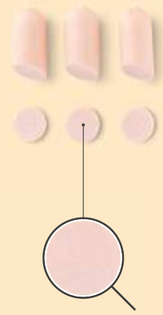


ЭЛИТНЫЕ

- целлюлозная
- 15 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 360 г, 1000 г, 1800 г

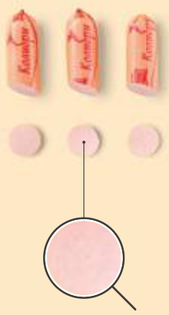
КРЕМОВЫЕ VIT

- коллагеновая
- от 20 до 30 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 350 г, 1000 г, 1800 г



ПРАЖСКИЕ

- коллагеновая
- 21 суток
- от 0 до 6 °С
- МА
- ≈ 360 г, 1000 г



КОЛИБРИ

- полиамидная
- 15 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 350 г, 1000 г, 1800 г

ВОСТОЧНЫЕ

- полиамидная
- 15 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 400 г, 1000 г, 2000 г

ВЕТЧИННЫЕ

- полиамидная
- 20 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 400 г, 1000 г, 2000 г

ПИКАНТНЫЕ С СЫРОМ

- полиамидная
- 15 суток
- от 0 до 6 ˚С
- в/у, МА
- ≈ 400 г, 1000 г, 1800 г

ВЕНСКИЕ

- полиамидная
- 15 суток
- от 0 до 6 ˚С
- в/у, МА
- ≈ 400 г, 1800 г

Каждая партия продукции проходит лабораторный контроль для оценки соответствия техническим регламентам таможенного союза. Также, качество выпускаемых изделий ежедневно оценивает дегустационная комиссия.

ВЕТЧИНЫ

ЦАРСКАЯ

категория А

- целлюлозная
- 30 суток
- от 0 до 6 ˚С
- в/у, МА
- ≈ 1000 г, 2000 г

РЫЖИК

- полиамидная
- 40 суток
- от 0 до 6 ˚С
- ≈ 600 г

ЧЕРНЫЙ МРАМОР

категория А

- текстильная
- 30 суток
- от 0 до 6 ˚С
- в/у, МА
- ≈ 600 г, 2000 г

СТОЛИЧНАЯ

- полиамидная
- 60 суток
- от 0 до 6 ˚С
- ≈ 600 г

СТОЛИЧНАЯ

- белковая
- 20 суток
- от 0 до 6 ˚С
- в/у, МА
- ≈ 400 г, 1200 г, 2500 г

МРАМОРНАЯ

- натуральная синюга
- 20 суток
- от 0 до 6 ˚С
- МА
- ≈ 1500 г, 3000 г

Милтон Херши сказал: «Дайте им качество. Это самый лучший вид рекламы». Продукция “Романишин” уже давно приобрела высокую популярность у российского потребителя, а сама компания - взаимное доверие клиентов.

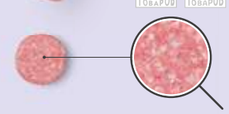
Анна Груба,
маркетолог

ВАРЁНО-КОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ

СЕРВЕЛАТ

категория А
ГОСТ Р 55455-2013

- 30 суток
- от 0 до 6 ˚С
- в/у
- ≈ 455 г, 700 г



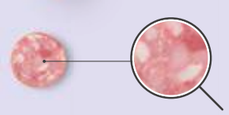
МОСКОВСКАЯ

категория А
ГОСТ Р 55455-2013

- 30 суток
- от 0 до 6 ˚С
- в/у
- ≈ 500 г

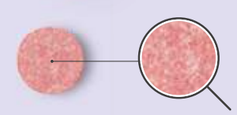
ИТАЛЬЯНСКИЙ СЕРВЕЛАТ

- 30 суток
- от 0 до 6 ˚С
- в/у
- ≈ 350 г, 700 г



МУСКАТНЫЙ СЕРВЕЛАТ

- 30 суток
- от 0 до 6 ˚С
- в/у
- ≈ 900 г



ШВЕЙЦАРСКИЙ СЕРВЕЛАТ

30 суток
от 0 до 6 ˚С
в/у
≈ 350 г, 700 г

АЛЬПИЙСКАЯ САЛЯМИ

20 суток
от 0 до 6 ˚С
в/у
≈400 г

peterfood

БАЛТИЙСКИЙ СЕРВЕЛАТ

30 суток
от 0 до 6 ˚С
в/у
≈ 350 г, 700 г

ЮБИЛЕЙНЫЙ СЕРВЕЛАТ

30 суток
от 0 до 6 ˚С
в/у
≈ 350 г, 700 г

ВКУСНАЯ ФЕРМЕРСКАЯ

натуральная
30 суток
от 0 до 6 ˚С
в/у, МА
≈ 400 г, 2000 г

МОСКВИЧКА

30 суток
от 0 до 6 ˚С
в/у
≈ 350 г, 700 г

НАРОДНЫЙ СЕРВЕЛАТ

30 суток
от 0 до 6 ˚С
в/у
≈ 350 г, 700 г

ПО-ВЕНСКИ

30 суток
от 0 до 6 ˚С
в/у
≈ 350 г, 700 г

ФИНСКИЙ СЕРВЕЛАТ

30 суток
от 0 до 6 ˚С
в/у
≈ 400 г, 700 г

ВЕНСКИЙ СЕРВЕЛАТ

30 суток
от 0 до 6 ˚С
в/у
≈ 400 г, 700 г

ЕВРОПЕЙСКИЙ СЕРВЕЛАТ

текстильная
30 суток
от 0 до 6 ˚С
в/у, МА
≈ 600 г, 1200 г

В процессе копчения колбас используется натуральная буковая щепа. Благодаря этому продукты максимально сохраняют исходный вкус и аромат.

ПОЛУКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ

КРАКОВСКАЯ

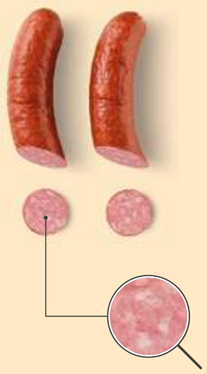
категория Б
ГОСТ 31785-2012

натуральная
30 суток
от 0 до 6 °С
в/у, МА
≈ 500 г, 1700 г

ОДЕССКАЯ

категория Б
ГОСТ 31785-2012

натуральная
30 суток
от 0 до 6 °С
в/у, МА
≈ 500 г, 1700 г



ПОЛЬСКАЯ

категория Б
ГОСТ 31785-2012

натуральная
30 суток
от 0 до 6 °С
в/у, МА
≈ 500 г, 1500 г

КОЛБАСКИ ОХОТНИЧЬИ

категория Б
ГОСТ 31785-2012

коллагеновая
30 суток
от 0 до 6 °С
МА
≈ 300 г, 1000 г

КРАКОВ ПОЛЬСКИЙ

натуральная
25 суток
от 0 до 6 °С
в/у, МА
≈ 500 г, 1000 г, 1700 г

ВАРШАВСКАЯ

натуральная
20 суток
от 0 до 6 °С
МА
≈ 1500 г

КУБАНСКАЯ

коллагеновая
25 суток
от 0 до 6 °С
в/у, МА
≈ 400 г, 1500 г

ДЕРЕВЕНСКАЯ

натуральная
30 суток
от 0 до 6 °С
в/у
≈ 1000 г

МОЖЖЕВЕЛОВАЯ

натуральная
30 суток
от 0 до 6 °С
в/у
≈ 1000 г

ОХОТНИЧЬЯ

натуральная
30 суток
от 0 до 6 °С
в/у
≈ 700 г

ПРИМА

- белковая
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у
- ≈ 400 г, 700 г

СВИНАЯ ФЕРМЕРСКАЯ

- белковая
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у
- ≈ 700 г

КНАКЕРЫ

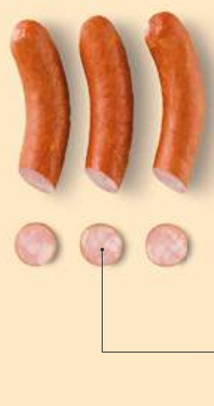
- коллагеновая
- 45 суток
- от 0 до 6 °С
- МА
- ≈ 1000 г

ПИКАНТНЫЕ С СЫРОМ

- коллагеновая
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- МА
- ≈ 300 г, 1000 г

ФАВОРИТ

- белковая
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у
- ≈ 400 г



ВЕТЧИННАЯ С УТКОЙ

- натуральная
- 20 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 350 г, 1500 г

КАРПАТСКАЯ С СЫРОМ

- натуральная
- 30 суток
- от 0 до 6 °С
- МА
- ≈ 400 г, 1000 г

КОЛБАСКИ ШВЕЙЦАРСКИЕ

- коллагеновая
- 25 суток
- от 0 до 6 °С
- в/у, МА
- ≈ 400 г, 2000 г

ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ:

Краковская колбаса известна как высококачественный мясной продукт в польской Галиции и Малой Польше с начала XIX столетия. Одним из наиболее искусных колбасников Кракова был мастер Винцент Саталецкий, унаследовавший кулинарные секреты от своего предка, колбасника Яноша из Кошице. В центре Кракова, на улице Флорианская, находился «дом Саталецких», где вплоть до 1918 года были расположены первая фабрика по производству и магазин по продаже «краковской».

На 100 грамм «Краковской» колбасы приходится 416 ккал, 14 грамм белков и 40 грамм жиров.
А в одном колечке колбасы, которое весит 500 грамм, содержится 80 процентов от суточной нормы килокалорий – 1718 ккал.

СЫРОКОПЧЁНЫЕ КОЛБАСЫ

БРАУНШВЕЙГСКАЯ

категория А
ГОСТ Р 55456-2013

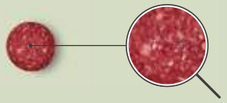
120 суток
от 0 до 12 °С
в/у
≈ 250 г, 500 г

peterfood

ЕВРЕЙСКАЯ

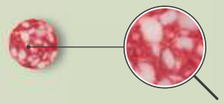
категория А
ГОСТ Р 55456-2013

120 суток
от 0 до 12 °С
в/у
≈ 250 г, 500 г



МАДЕРА

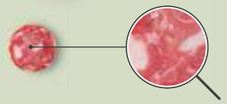
120 суток
от 0 до 12 °С
в/у
≈ 250 г, 500 г



БЕРГАМО

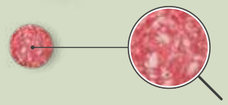
120 суток
от 0 до 12 °С
в/у
≈ 250 г, 500 г

peterfood



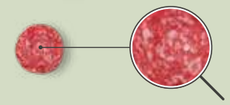
КАРЕЛЬСКАЯ С КЛЮКВОЙ

120 суток
от 0 до 12 °С
в/у
≈ 250 г, 500 г



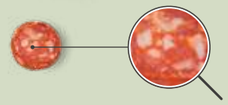
БРАУНШВЕЙГСКИЙ СЕРВЕЛАТ

120 суток
от 0 до 12 °С
в/у
≈ 250 г, 500 г



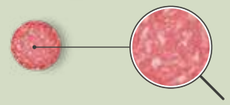
ЧОРИЗО

120 суток
от 0 до 12 °С
в/у
≈ 250 г, 500 г



ПРЕЗИДЕНТСКАЯ Gold

120 суток
от 0 до 12 °С
в/у
≈ 250 г, 500 г



МИЛАНО

120 суток
от 0 до 12 °С
в/у
≈ 250 г

peterfood

ВЕРОНА

120 суток
от 0 до 12 °С
в/у
≈ 250 г, 500 г

РОМАНА

120 суток
от 0 до 12 °С
в/у
≈ 250 г, 500 г

САЛЯМИ С ПАРМЕЗАНОМ

120 суток
от 0 до 12 °С
в/у, перфорир. пакет
≈ 350 г, 700 г

САЛЯМИ С ФУНДУКОМ

120 суток
от 0 до 12 °С
в/у, перфорир. пакет
≈ 350 г, 700 г

САЛЬЧИЧОН

120 суток
от 0 до 12 °С
в/у, перфорир. пакет
≈ 350 г, 700 г

ЕЛИСЕЕВСКАЯ

120 суток
от 0 до 12 °С
в/у, МА
≈ 1600 г, 3300 г

ВЯЛЕНКА

40 суток
от 0 до 6 °С
в/у
≈ 500 г

Галина Филонова,
инженер-технолог

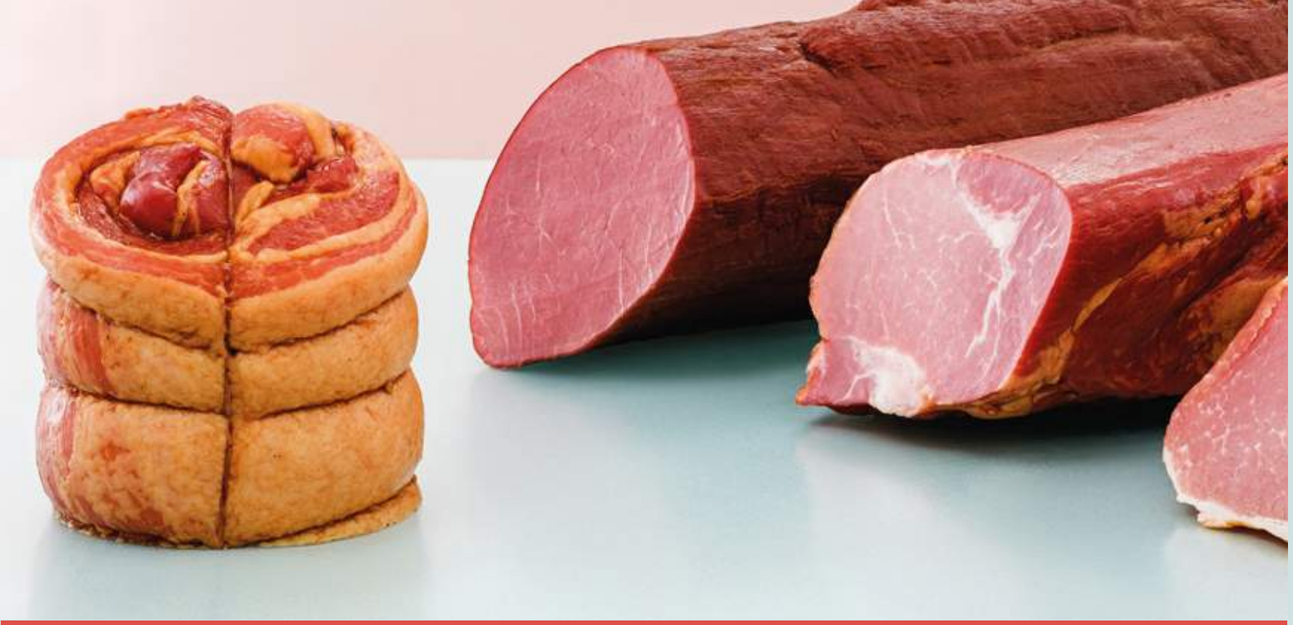
Иварс Янсонс,
главный технолог

НАСТОЯЩЕЕ ИСКУССТВО!

Подобно тому, как художник пишет картину, поэт - оду, а композитор - симфонию, мы создаем поистине уникальный мясной продукт. Таковым его делают не только особенности в технологии изготовления, качественное сырье, но еще наш опыт, знания и любовь к своему делу.

В нашем производстве сырокопченой колбасы мы:

- Не используем ускорители - колбаса проходит полный процесс созревания в течение 30-40 суток
- Имеем особенный подход к выбору сырья и применению стартовых культур
- Строго соблюдаем температурные и технологичные режимы
- Осуществляем тщательный контроль каждого этапа производства



ДЕЛИКАТЕСЫ

ПАНЧЕТТА варёная

30 суток
от 0 до 6 °С
в/у
≈ 450 г, 1200 г

БЕКОН ВЕНГЕРСКИЙ с/к

40 суток
от 0 до 6 °С
в/у, МА
≈ 500 г, 900 г

БЕКОН МОСКОВСКИЙ к/в

20 суток
от 0 до 6 °С
в/у, МА
≈ 450 г, 1200 г

БЕКОН СВИНОЙ ЛЮКС к/в

20 суток
от 0 до 6 °С
в/у, МА
≈ 450 г, 1200 г

ФИЛЕЙ ГОВЯЖИЙ к/в

20 суток
от 0 до 6 °С
в/у
≈ 1200 г

ОКОРОК ИЗЫСКАННЫЙ к/в

30 суток
от 0 до 6 °С
в/у
≈ 700 г, 1500 г

СВИНИНА ЛЮКС к/в

20 суток
от 0 до 6 °С
в/у
≈ 450, 1200 г

КАРБОНАД ЛЮКС к/в

20 суток
от 0 до 6 °С
в/у
≈ 450, 1200 г

ШЕЙКА СВИНАЯ ЛЮКС к/в

20 суток
от 0 до 6 °С
в/у
≈ 450 г, 1200 г

peterfood

ФИЛЕЙ ПО-ЦАРСКИ к/в

20 суток
от 0 до 6 °С
в/у
≈ 600 г, 1200 г

ГРУДИНКА СВИНАЯ ЛЮКС к/в

30 суток
от 0 до 6 ˚С
в/у
≈ 450 г, 1200 г

peterfood

ГРУДИНКА ХУТОРСКАЯ к/в

30 суток
от 0 до 6 ˚С
в/у, МА
≈ 400 г, 1200 г

ГРУДИНКА СТАРОРУССКАЯ с/к

40 суток
от 0 до 6 ˚С
в/у, МА
≈ 700 г, 1500 г

ЛАУРЕАТ ЛУЧШИХ ТОВАРОВ

ЩЕКОВИНА к/в

ГОСТ Р 54043-2010

20 суток
от 0 до 6 ˚С
в/у
≈ 450 г

СВИНИНА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ вар

15 суток
от 0 до 6 ˚С
в/у
≈ 500 г, 2300 г

РЕБРЫШКИ СВИНЫЕ ЛЮКС к/в

20 суток
от 0 до 6 ˚С
МА
≈ 1500 г

ШЕЙКА СВИНАЯ ЛЮКС с/к

40 суток
от 0 до 6 ˚С
в/у
≈ 400 г, 800 г

ВЫРЕЗКА СВИНАЯ ЛЮКС с/к

40 суток
от 0 до 6 ˚С
в/у
≈ 400 г

КОППА с/к

40 суток
от 0 до 6 ˚С
в/у
≈ 1200 г

ЛАУРЕАТ ЛУЧШИХ ТОВАРОВ

ДЕЛИКАТЕС БАЛЫКОВЫЙ СВИНОЙ ЛЮКС с/к

40 суток
от 0 до 6 ˚С
в/у
≈ 400 г, 800 г

ЛАУРЕАТ ЛУЧШИХ ТОВАРОВ

Каждый продукт данной категории станет украшением любого стола, будь то праздничное застолье или уютный ужин в кругу семьи. Мясные деликатесы “Романишин” – это изысканность и неповторимость, совершенство вкуса и аромата.

Ирина Герасимова,
менеджер по продажам

ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА

ШПИК ПО-СМОЛЕНСКИ «АППЕТИТНЫЙ» солёный

- 60 суток
- от 0 до 6 ˚С
- в/у
- ≈ 450 г

ШПИК ПО-СМОЛЕНСКИ бутербродный

- полиамидная
- 180 суток
- от -15 до -18 ˚С
- ≈ 500 г

Один из самых важных этапов в изготовлении продукции - закупка сырья и специй. За 18 лет активной работы компания наладила надежные отношения с лучшими отечественными поставщиками.

Алексей Есев,
руководитель отдела снабжения

ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

ОКОРОЧОК к/в

- 15 суток
- от 0 до 6 ˚С
- в/у
- ≈ 300 г

РУЛЕТ ДИЕТИЧЕСКИЙ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ

- 15 суток
- от 0 до 12 ˚С
- в/у
- ≈ 450 г, 2000 г

КАРПАЧЧО с/к

- 40 суток
- от 0 до 12 ˚С
- в/у
- ≈ 300 г

peterfood

Это продукты с пониженным содержанием жира, большим количеством белка и низкой калорийностью. Легкое копчение, натуральные специи и пряности подчеркивают натуральный вкус мяса.

ПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ

КУРИЦА В ЖЕЛЕ

- полиамидная
- 20 суток
- от 0 до 6 °С
- ≈ 2000 г

КОПЧЁНОСТИ В ЖЕЛЕ

- полиамидная
- 20 суток
- от 0 до 6 °С
- ≈ 1000 г

peterfood

Упаковка продукта, в значительной мере, определяет привлекательность для покупателя и узнаваемость на полках магазинов, то есть в конечном счете - успех на рынке. Мы стараемся уделять внимание не только качеству продукта, но и его внешнему виду.

Екатерина Недорубкова,
мастер отделения упаковки

ПЕЛЬМЕНИ

ПЕЛЬМЕНИ ПО-УРАЛЬСКИ

- 180 суток
- от -10 до -18 °С
- пакет дой-пак
- ≈ 800 г

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ

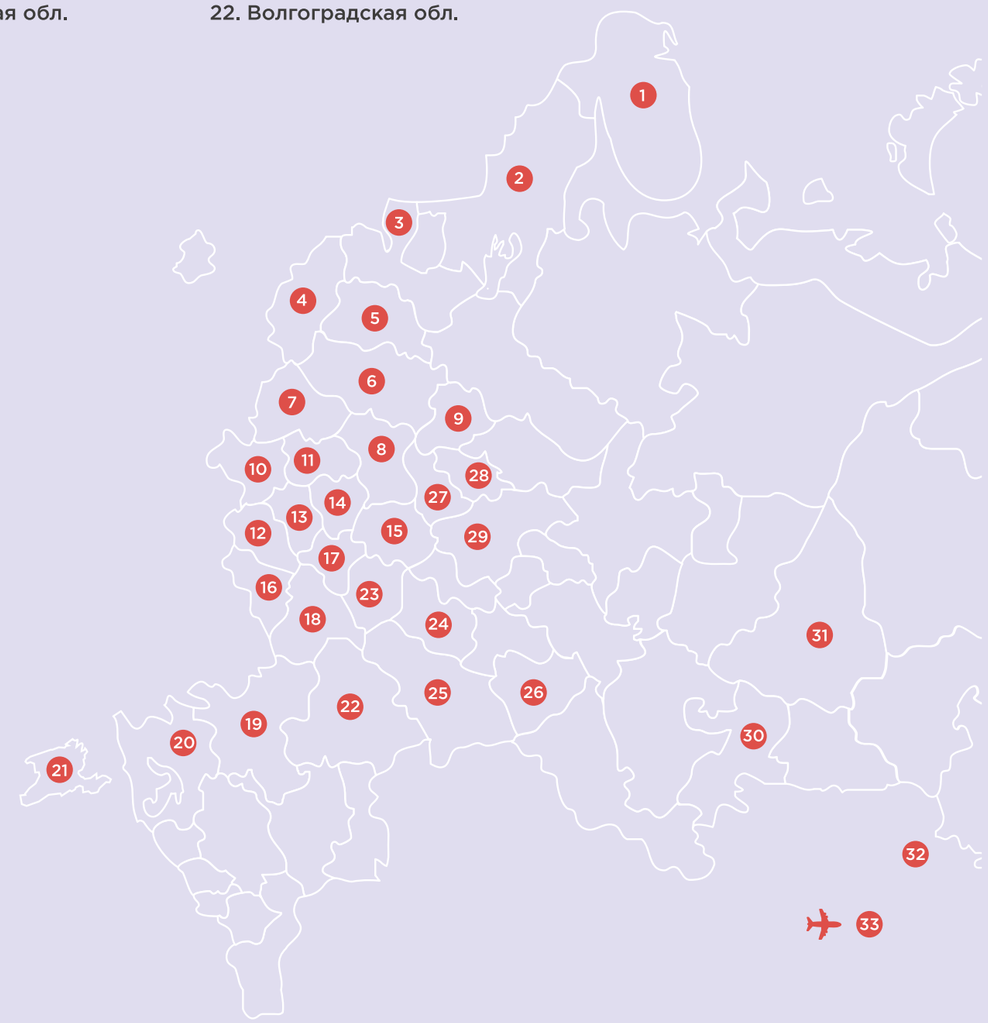
- 180 суток
- от -10 до -18 °С
- пакет дой-пак
- ≈ 800 г

Пельмени “Романишин”, спустя 5-7 минут варки, удовлетворят аппетит любой категории покупателей. Что делает их такими вкусными? Все просто:

- Без консервантов - строго по ГОСТ
- Начинка из свежего мясного фарша
- Тесто вымешанное из муки высшего сорта с добавлением яиц
- Точное соблюдение пропорций между тестом и мясной начинкой

ДОСТАВКА ПРОДУКЦИИ

1. Мурманская обл.
2. Респ. Карелия
3. г. Санкт-Петербург и Ленинградская обл.
4. Псковская обл.
5. Новгородская обл.
6. Тверская обл.
7. Смоленская обл.
8. Москва и Московская обл.
9. Ярославская обл.
10. Брянская обл.
11. Калужская обл.
12. Курская обл.
13. Орловская обл.
14. Тульская обл.
15. Рязанская обл.
16. Белгородская обл.
17. Липецкая обл.
18. Воронежская обл.
19. Ростовская обл.
20. Краснодарская обл.
21. Крымский п-ов
22. Волгоградская обл.
23. Тамбовская обл.
24. Пензенская обл.
25. Саратовская обл.
26. Самарская обл.
27. Владимирская обл.
28. Ивановская обл.
29. Нижегородская обл.
30. Челябинская обл.
31. Свердловская обл.
32. Новосибирская обл.
33. респ. Саха (Якутия)



ПОСТАВКА В СЕТИ

Завоевавшая любовь и признание истинных ценителей, продукция «Романишин» приобрела высокую популярность у российского потребителя. Компания работает со многими федеральными сетями.

Своевременную доставку продукции осуществляют автомобили собственного автопарка “Романишин”. На протяжении всей поездки холодильное оборудование поддерживает в изотермических фургонах оптимальный микроклимат, необходимый для правильного хранения продукции. Датчики спутникового мониторинга ГЛОНАСС позволяют диспетчерам круглосуточно контролировать температурный режим внутри кузова и время доставки продукции.